



CORRENS - PROVENCE
 1^{er} village bio de France

De nombreuses médailles pour les vins du domaine des Aspras.

Concours général de Paris & de Macon.

Michael Latz - Vigneron

SARL Domaine des Aspras
 F 83570 Correns
 Tél. +33 (0)4 94 59 59 70
 Fax +33 (0)4 94 59 53 92
 domaine@aspras.com
 www.aspras.com



L'âme des Aspras, tout simplement



Figure emblématique du Domaine, Lisa Latz fut, avec son mari Gottfried, l'artisan de la renaissance de la propriété. Toute sa vie, elle veilla sur la vie des Aspras, ne négligeant aucun de ses aspects : de la taille des vignes jusqu'à la gestion commerciale.

Cette cuvée est élaborée à partir des vignes qui longent l'Argens. Ces vins de pays, à la fois nerveux et aromatiques, expriment à merveille le contraste entre les chaudes journées de l'été provençal et la fraîcheur des nuits en bord de rivière.

BLANC

CÉPAGES Ugni blanc de plus de 30 ans

VINIFICATION Vendange égrappée, saignée et fermentation à basse température

ACCOMPAGNEMENT Couleur jaune clair aux reflets verts. Nez tout en fraîcheur avec une dominante fruitée de pamplemousse. En bouche aussi, impression de fraîcheur. Vin simple et agréable



Un vin biologique issu d'une agriculture biologique exigeante

Aux Aspras, l'homme entretient la terre avec respect, et la terre nourrit la vigne de manière équilibrée. Tous les vins sont issus de raisins cultivés en agriculture biologique. Le compost est préparé sur place à base de fumier de bovin et d'ovin, et permet le développement harmonieux de la vie des sols. Autre particularité, certaines parcelles du Domaine sont travaillées au cheval et quelques moutons désherbent naturellement les vignes.

C'est avec la même exigence et le même respect que Robert Nourisson, le maître du chai, magnifie dans sa cave, les vins biologiques qui, après vinification, sont la parfaite expression du terroir.

IGP : Vin de Pays du Var - Domaine des Aspras - à Lisa - Blanc 2012